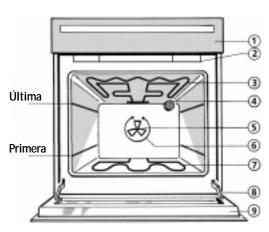
# HOJA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO





Primera-Última... posiciones de las guías

- 1. Panel de mandos
- 2. Ventilador de refrigeración\* (no visible)
- 3. Resistencia superior (puede bajarse)
- 4. Luz del horno
- 5. Ventilador
- 6. Elemento calentador circular
- 7. Resistencia inferior (no visible)
- 8. Bisagras de la puerta del horno
- 9. Puerta fría del horno

\*N.B.: El ventilador de refrigeración sólo se conecta cuando el horno ha alcanzado una temperatura determinada.

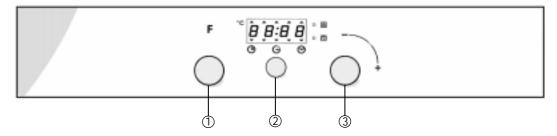
Una vez que se apaga el horno, el ventilador de refrigeración puede seguir funcionando durante un tiempo para asegurar un enfriamiento

**ACCESSORIOS** 

- Rejilla
- Bandeja para grasas
- Paneles catalíticos

### TABLA DE FUNCIONES DEL HORNO

Símbolo de función	Función	Temperatura/nivel preseleccionados	Descripción de la función (ver detalles en el manual de instrucciones)
0	HORNO APAGADO	-	-
٥	LUZ DEL HORNO	-	Para encender la luz del horno.
¥.	MLTF (Conservación del calor)	35C	Para mantener una temperatura constante, 35°C o 60°C.
П	ESTÁTICA	2000	Para cocinar alimentos en un nivel. Precalentamiento.
*	REPOSTERÍA (Estática+Ventilador)	175C	Para cocinar en dos niveles, a la misma temperatura.
<b>&amp;</b>	VENTILADOR	160C	Para cocinar en más de un nivel, a la misma temperatura.
<u> </u>	TURBOVENTILADOR	160C	Para cocinar: tartas de fruta grandes, verduras y hortalizas rellenas, timbales, aves.
	PARILLA	3	Para asar trozos pequeños de carne, para tostar pan, etc
X	TURBOGRILL (Parrilla+Ventilador)	3	Para asar cortes grandes de carne.
<b>©</b>	PROGRAMA	P1	Para hornear pizzas, pan, tortas.



- 1. Mando selector: para elegir las funciones del horno.
- 2. Botón para seleccionar y confirmar las diferentes operaciones (funcionan pulsando una sola vez).
- 3. Mando para seleccionar: la hora del día, el tiempo de cocción, la hora a la que debe terminar la cocción, las temperaturas y los niveles de potencia (función P).

#### Mandos simétricos

- Para usar este tipo de mando, haga presión en el centro. Gire el mando a la posición deseada.
- Una vez terminada la cocción, vuelva a girar el mando a la posición marcada por "0" y púlselo nuevamente para recuperar la selección inicial.

#### PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DEL HORNO

Cuando el horno se conecta por primera vez a la red eléctrica, o se vuelve a conectar después de un corte de electricidad, en el visor aparece "5EDP".

Para poner en funcionamiento el horno:

- poner el mando 1 en "0".
- presione el **botón 2**. En el visor aparece "--:--".

PARA UNA DESCRIPCIÓN DEL USO DEL HORNO, CONSULTE LA HOJA DE DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMADOR.

## TABLAS DE COCCIÓN DE LOS ALIMENTOS

ALIMENTO	Función	Precalenta- miento (10 min.)	Nivel (desde la base)	Tempe- ratura (°C)	Tiempo de cocción (minutos)
CARNE		Х	2	200	60 - 80
Cordero, Cabrito.	(35)	Х	2	190	70 - 90
Carnero	Η	Х	2	190	60 - 80
Asado	П	Х	2	200	70 - 90
(Ternera, Cerdo, Vacuno)	(3)	-	2	190	60 - 80
(kg. 1)	Η	-	2	190	60 - 80
Pollo.		Х	2	200	70 - 80
Conejo, Pato	(35)	-	2	190	60 - 70
Palu	Ξ	-	2	190	70 - 80
Pavo	П	Х	1	200	160 - 180
(kg. 6) + nivel 3	(35)	Х	1	190	150 - 180
uorauo	Η	Х	1	190	150 - 180
Ganso (2 Kg)		Х	2	200	120 - 130
danso (2 kg)	(35)	Х	2	190	100 - 120
PESCADO (ENTERO) (1-2 kg)		Х	2	200	60 - 70
Dorada, Róbalo, Atún, Salmón,	(35)	-	2 - 3	190	65 - 75
Trucha	$\Xi$	-	2 - 3	190	60 - 70
PESCADO (RODAJAS)	П	Х	2	200	45 - 55
(1 kg.) Pez espada, Atún,	(35)	-	3	190	50 - 55
Salmón, Bacalao	$\equiv$	Х	2	190	45 - 55

NOTA: Cuando se cuece la carne usando las funciones con ventilador y las funciones estáticas, también es aconsejable usar la función de dorado (niveles 1 a 3).

ALIMENTO	Función	Precalenta- miento (10 min.)	Nivel (desde la base)	Tempe- ratura (°C)	Tiempo de cocción (minutos)
	<b>(B)</b>	Х	2	200	50 - 60
VERDURAS Pimientos		Х	2	190	35 - 45
rellenos	30	-	2	180	55 - 60
	H	-	2	190	50 - 60
		Х	2	200	50 - 55
Tomates rellenos	(3)	-	2	180	50 - 60
	H	-	2	190	35 - 45
		Х	2	200	40 - 50
Papas asadas	(3)	-	2	190	45 - 50
	Н	-	2	190	45 - 50
Verduras al gratín	П	Х	2	200	35 - 45
(ej. Hinojo, Repollo, Espárragos, Apio)	30	-	3	180	40 - 50
Lopairagos, Apio)	$\equiv$	-	2	190	40 - 50

ALIMENTO	Función	Precalenta- miento (10 minutos)	Nivel (desde la base)	Tempe- ratura (°C)	Tiempo de cocción (minutos)
DULCES, PASTELES, ETC.		Х	2	160	30 - 40
Tartas con levadura (bizcochos)	<b>(E)</b>	-	3	150	35 - 45
	国	-	3	160	30 - 40
		-	2	180	90 - 95
Tartas rellenas (con queso)	<b>(E)</b>	-	2	160	70 - 80
, , ,	国	-	2	170	90 - 95
		Х	2	180	25 - 35
Tartas	(30)	-	3	180	45 - 50
	巫	-	2	180	30 - 40
		Х	2	200	40 - 45
Strudel de manzana	<b>(E)</b>	Х	3	200	45 - 50
	Ħ	-	2	180	45 - 50
		Х	2	180	20 - 30
Galletas	(30)	-	1 - 3	160	30 - 40
	国	-	2 - 4	180	25 - 35
		Х	2 - 4	190	25 - 35
Buñuelos de crema	(3)	Х	1 - 3	180	40 - 50
	国	Х	2 - 4	190	30 - 40
		Х	2	200	50 - 55
Tartas saladas	(33)	Х	3	180	55 - 60
	国	Х	2	200	40 - 50
		Х	2	200	45 - 55
Lasañas	(35)	-	2	190	45 - 55
	(3)	-	2	190	45 - 55
T		Х	2	200	35 - 45
Tartas rellenas de fruta	(33)	-	2	180	45 - 50
ej. Piña, durazno	玉	-	2	180	40 - 50
		Х	2	90	120 - 150
Merengues	(3)	-	1 - 3	80	150 - 180
	国	-	2 - 4	100	120 - 150
		Х	2	200	15 - 25
Buñuelos de viento	(3)	Х	1 - 3	190	25 - 30
	国	Х	2 - 4	200	20 - 30
		Х	2	190	30 - 40
Suflés	(30)	-	2	180	55 - 65
		Х	2	190	40 - 50

#### TABLA DE COCCIÓN PARA LA FUNCIÓN DE PARRILLA

ALIMENTO	Función	Precalenta- miento (5 minutos)	Nivel (desde la base)	Nivel de dorado	Tiempo de cocción (minutos)	
Filetes de Iomo		Х	4	5	35 - 45	
Chuletas		Х	4	5	30 - 40	
Salchichas	(***)	Х	4	5	30 - 40	
Chuletas de cerdo		Х	4	5	25 - 35	
Pescado		Х	4	5	30 - 40	
Muslos de pollo	(***)	Х	4	5	35 - 40	
Brochetas	100	Х	4	5	30 - 35	
Costillas	-	Х	4	5	20 - 35	
Medio pollo	(TIT)	Х	3	5	45 - 50	
Medio pollo	I	-	3	5	45 - 55	
Un pollo entero	I	-	3	5	60 - 70	
Asado (cerdo, vacuno)	Ε	-	3	5	75 - 90	
Pato	I	-	2	5	80 - 90	
Pierna de cordero	Ξ	-	3	5	90 - 120	
Rosbif	I	-	3	5	90 - 120	
Papas asadas	H	-	3	5	40 - 50	
Rodajas de pez espada	I	-	3	5	35 - 45	